

EERO SAARENHEIMO

## VANHAN ALKOHOLIKAUPAN ARKISTOSTA

Kotimaisen viini- ja likööriteollisuuden ja -kaupan varhaisvaiheista meille on säilynyt verraten vähän tietoja, jotka koskisivat varsinaisia valmistusmenetelmiä ja alkoholikauppojen tuotelajitelmia. Vanhimman likööri- ja viinitehtaan A. B. Nordforsin perustamisesta on hiljattain tullut kuluneeksi sata vuotta, mutta tämän uranuurtajan aikaisempi arkisto tuhoutui vuoden 1918 tapahtumien yhteydessä. Varhaisemmasta valmistustoiminnasta on kuitenkin Nordforsin—Marlin arkistossa säilynyt pari reseptikirjaa, joiden perusteella voimme luoda jonkinlaisen kuvan siitä, miten viinejä ja liköörejä vuosisadan alkupuolella meillä valmistettiin.

Kieltolain kumoamiseen saakka kotimainen alkoholi-teollisuus oli vielä melko alkeellista, liikkeet olivat pääasiassa panimoita ja viinapolttimoita. Alkoholikaupat keskittyivät puolestaan mietojen juomien osalta lähinnä ulkomaisten viinien hankkimiseen ja myyntiin. Nordfors toimi aluksi viinatehtaana, mutta kotimaisia viinejä ryhdyttiin valmistamaan marjoista ja hedelmistä parikymmentä vuotta perustamisen jälkeen, vuonna 1887. Varsinaisten viinien valmistus näytti olleen aluksi melko vähäistä. Sen sijaan tuntuu siltä, kuin viinejä olisi valmistettu sekoittamalla marjamehua spriihin ja sokeriliuotteeseen.

Nordforsin tehtaan ehkä tärkein tuote oli punssi ja lajeja oli hyvin monta. Caloric-nimistä punssia oli kuivaa, puolikuivaa ja makeaa. Kuivan punssin resepti: 125 litraa arrakkia, 130 kiloa toppasokeria, 175 litraa

50-prosenttista spriiä ja 300 litraa vettä, yhteensä 600 litraa punssia. Makeassa Caloric-punssissa oli 125 litraa arrakkia, 190 kiloa toppasokeria, 150 litraa spriiä ja 325 litraa vettä. Urheilupunssissa oli vain 40 litraa arrakkia, 130 kiloa sokeria, 260 litraa spriiä ja 300 litraa vettä. Myös glykoosia käytettiin makeuttamisaineena punssin valmistukseen.

Suosittu näyttää olleen niin ikään vadelmapunssi, johon erään reseptin mukaan käytettiin 134 litraa vadelmamehua, 61 litraa 96-prosenttista spriiä, 200 litraa sokeriliuosta ja 205 litraa vettä. Lisänä oli vielä jonkin verran esanssia ja väriaineita. Mutta reseptikirjat osoittavat, että vadelmapunssiin saatettiin panna myös mustikkamehua. Eräs resepti taas osoittaa, että vadelmapunssia saatiin myös käyttämällä pohjana Tarragonan makeaa espanjalaista viiniä: 150 litraa tarragonaa, 12 litraa 96-prosenttista spriiä, 30 litraa vadelmamehua, 75 litraa sokeriliuosta ja 33 litraa vettä.

Edelleen tapaamme reseptikirjassa suuren joukon muita punssilaatuja: superfin, extrafin, banco, superfin banco, fin, favorit ja bröstpunsch. Konjakkipunssiin ei arrakkia käytetty lainkaan, vaan se oli sokerin, veden ja konjakin sekoitus. Rintapunssissa taas oli spriiä, sokeria, vettä ja piparminttu-esanssia.

Konjakkireseptit osoittavat, että Nordforsin tuotteiden pohjana oli alkuperäinen ranskalainen konjakki, mutta että siihen lisättiin usein myös saksalaista brandya. Tavallisin konjakkipohja oli Bisquit, mutta

tapaamme myös nimet Meukow, Girard, Normandin jne. Paljon käytettiin niin ikään ns. monopol-konjakkia. Ilmeisesti Nordforsin laitoksessa tunnettiin suomalainen makusuunta, sillä tavallisesti konjakkisekoiteisiin on pantu jonkin verran lisää makeutta, sokerin ohessa myös portviiniä, sherryä, Samoksen viiniä jne.

Yleensäkin sekoitusoperaatiot tähtäsivät viinin makeuden lisäämiseen. Siten esim. tarragonaa imelöitiin sokerilla tai sitä leikattiin jollakin muulla makealla viinillä, samalla kun veden avulla vähennettiin alkuperäisviinin alkoholipitoisuutta. Samoksen viiniin sekoitettiin joskus hiukan vettä tai siihen lisättiin saksalaista makeaa viiniä tai joskus myös omenamehua. Akhaian viiniin saatettiin lisätä sherryä ja karviaismarjaviiniä ja joskus sitä terävöitettiin spriillä.

Suosittu viinityyppi näyttää olleen ns. ranskalainen viini, jonka kuitenkin ei aina tarvinnut olla Ranskasta kotoisin, vaikkakin sen pohjana usein oli aito tuote, esim. margaux. Se oli makea viinityyppi, jonka perusaineena saattoi olla myös makeita espanjalaisia viinejä, joihin lisättiin sokeria ja spriitä. Kotimaisia mehujakin käytettiin ns. ranskalaisen viinin pyöristämiseksi.

Kotimaisista raaka-aineista valmistetut viinimarja-, karviaismarja- ja omenaviinit samoin kuin appelsiini- viini valmistettiin hyvin usein siten, että mehupohjaan lisättiin sokeria, spriitä ja vettä, joskus myös ranskalaisia, saksalaisia tai espanjalaisia makeita viinejä, esansseja ja spriitä. Reseptikirjasta käy myös ilmi, että kotimainen viinintuotanto ei ollut pelkästään mehujen, sokerin ja spriin sekoittamista. Nordfors todella valmisti myös omia marjaviinejä, joiden alkoholipitoisuus ei kuitenkaan liene ollut riittävä, koska niihin on reseptikirjojen mukaan lisätty jonkin verran spriitä.

Millainen sortimentti sitten suomalaisessa alkoholikaupassa oli vuosisadan vaihteessa, siitä saamme hyvän kuvan Nordforsin perunkirjoituksesta. Nordfors kuoli lokakuun 24. pñä 1900, ja perunkirjoitus toimitettiin huhtikuun 9. päivänä 1901. Perunkirjoituksessa liikkeen tavaravarasto on inventoitu melko yksityiskohtaisesti.

Punssi kuului niihin juomiin, joita Nordforsin liike itse sekoittamalla valmisti. Verraten vähän näyttää varastossa olleen tuontipunssia. Lähes parikymmentä erilaista ja erihintaista laatua oli tarjolla, ja koko puns-

sivarasto käsitti noin 6 500 litraa. Muuta terävää tavaraa oli sitäkin runsaasti. Konjakkia oli runsaat 2 500 litraa tynnyritavarana ja alkuperäispullotuksina runsaat 500 litraa. Arrakkia oli varastossa lähes 9 400 litraa ja rommia runsaat 400 litraa. Munkkilikööriä oli toistatuhatta pulloa ja Chartreusea parituhatta pulloa. Lisäksi oli spriitä noin 1 500, paloviinaa runsaat 300, pomeranssiviinaa 250 ja kummelia yli 400 litraa.

Inventaariosta käy selville, että makeat viinit olivat tuolloin suosiossa. Siten esimerkiksi punaista portviiniä oli lähes 3 500 ja valkoista portviiniä runsaat 1 500 litraa. Tarragonan viiniä oli kaupan noin 4 500 litraa, Samoksen viiniä ja sherryä runsaat tuhat litraa kumpaakin, marsalaa 300 litraa, Roussillonin viiniä 560 litraa jne. Lisäksi varastossa oli parisataa litraa madeiraa ja suunnilleen saman verran italialaista makeaa viiniä, joka tunnetaan nimellä Lacrima Christi.

Kotimaisia marjaviinejä oli niitäkin runsaasti: kirsikkaviiniä noin 1 400, karviaismarjaviiniä lähes 800, viinimarjaviiniä runsaat 600 ja omenaviiniä 300 litraa. Harvinaisempaa mustikkaviiniä oli vain 15 litraa.

Ranskalaista pöytäviiniä oli varastossa runsaat 3 000 litraa, minkä lisäksi tarjolla oli kunnioitettava määrä alkuperäispullotteita: mm. Mouton Rotschild 70, St. Julien 150, Saint-Emilion noin 250 ja Pontet Canet parikymmentä pulloa. Valkoviinivarastoa: Château d'Yquem 73 pulloa ja muuta sauternea runsaat sata pulloa. Saksalaisen valkoviinin edustus oli jonkin verran suurempi, mm. Niersteineriä, Hochheimeriä, Rüdesheimeriä, Moselblümcheniä ja Johannesbergeriä runsaat 150 pulloa kutakin.

Varsin huomattavat olivat niin ikään Nordforsin samppanjavarastot, mm. Pommérytä ja Roederiä 300 pulloa kumpaakin. Talon omaa kuohuviiniä, jolla oli komea nimi Mont de Bruyère, Kanervavuori, oli runsaat 8 000 pulloa.

Liikkeen pullovarastokin oli kunnioitettava: runsaat 6 000 samppanjapulloa, lähes 5 000 viinipulloa, noin 7 500 punssipulloa, 500 konjakkipulloa, runsaat 300 sherryä, runsaat 200 reininviiinipulloa jne.

Kaiken kaikkiaan, varsin monipuolisen sortimentin ja runsaan varaston pystyi kotimainen alkoholikauppa tarjoamaan asiakkaalleen jo vuosisadan vaihteessa. Ja Nordfors oli vain yksi monista, tosin suurimpiin kuuluva.